

# Unser Kulinarischer Frühlings-Kalender

im Lockstein 1

für die Zeit vom 01.03. bis 30.04.2024

## DAS ERWARTET SIE BEI UNS

Am schön gedeckten Tisch mit frischen Blumen servieren wir Ihnen ein täglich wechselndes Menü mit hochwertigen Zutaten; wenn möglich aus dem eigenen Garten oder aus Wildsammlung.

Das Abendessen beginnt ab 18:30 Uhr. Weil alles wirklich frisch gekocht und gebacken wird (ohne Mikrowelle; und niemals Aufgewärmtes oder Warmgehaltenes), bitten wir Sie, sich die Zeit zu nehmen, unsere mit Liebe zubereiteten Speisen in Ruhe zu genießen.

## UNSER MENÜ 70,00 EURO/PERSON

Zur Begrüßung im Sommer ein Glas frisch gemachte, honiggesüßte Kräuterlimonade und im Winter eine Tasse honiggesüßten Tee von frischen Äpfeln, sowie einen kleinen, pikanten, vegetarischen Gruß aus der Küche.

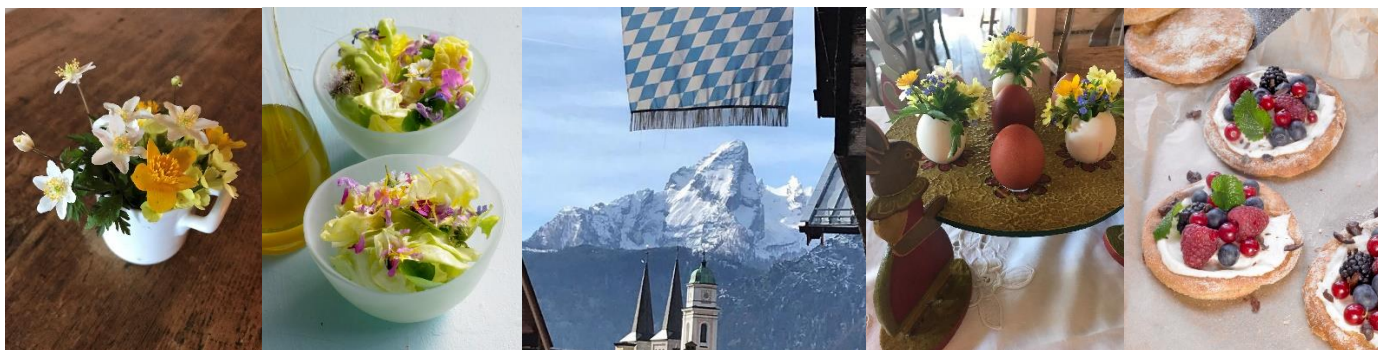
Ein täglich wechselnder Vitaminsalat (Blattsalat, Wurzeln und Kräuter), dazu frisch gebackene kleine Semmeln oder Brot aus von uns gemahlenem Dinkelmehl (auf Wunsch auch glutenfrei), dazu hausgemachte Brotaufstriche.

Eine kleine feine Vorspeise, gefolgt von einer Herz und Magen wärmenden Suppe.

Ein köstliches Hauptgericht.

Ein honiggesüßtes Dessert.

Frisch gebackene Kekse oder Petits fours und dazu einen Getreidemokka mit arabischem Kaffeegewürz.



### Freitag, 01.03.

- Gebratene Kartoffel-Tofu-Spießchen, Pesto vom wilden Bärlauch und Zedernkernen
- Wald-Bachkresse-Süppchen, dazu Tomaten-Crostini
- Mit jungen Erbsen gefüllte Kohlrabi, glasierte Karottenwürfel und Haselnußmilch mit Kerbel
- Schokoladenparfait & Blutorangensorbet

### Samstag, 02.03.

- „Frühlingserwachen“ - Aubergine, Rote Rüben Hummus, Frühlingskräuter und zartes Gemüse
- Suppe vom jungen Lauch mit Polenta-Pilz-Knödel und Gänseblümchen
- Buchweizen-Blinys, gefüllt mit Huflattich-Spargel, rahmigem Spinat und Ofentomaten
- Geranium-Pannacotta mit Granatapfel und Erdbeeren

### Sonntag, 03.03.

- Quiche mit Zucchini und Bärlauch
- Cremige Suppe von der Pastinake mit knusprig frittiertem Giersch
- Bohnen in unserem Strudelteig gebacken, geschmolzene Tomaten und Fichtenspitzen-Pesto
- Passionsfrucht-Joghurt-Sorbet

### **Montag, 04.03. Küchenparty Ersatztermin: Kulinarischer Ausflug nach Südtirol**

Zur Begrüßung gibt es einen Birnen-Salbei-Ingwer-Cocktail mit Bio-Prosecco. Dazu Häppchen mit Steckerübenschinken und Meerrettichcreme. Sie erfahren unsere Tips und Tricks zum Herstellen von flauschigen Knödeln aller Art und genießen mit Weinbegleitung

1. Kastanien-Weinsuppe
2. Knödel-Parade auf geschmolzenen Tomaten: Käseknödel, Spinatknödel, Pilzknödel und vegetarische Speckknödel
3. Topfenknödel mit Zwetschgenröster

### **Dienstag, 05.03. Ruhetag**

#### **Mittwoch 06.03.**

- Spargelflan mit hellgrüner Erbsensauce und zarten Sprossen
- Blumenkohl-Suppe mit marinierten Belugalinsen und zarten Brennesselspitzen
- Artischockenrisotto im Spinatbett mit schwarzen Nüssen und Karottenmarmelade
- Karamelleis mit Gewürzbirnen

#### **Donnerstag, 07.03.**

- Marinierte Gemüse-Antipasti
- Toskanische Tomatenessenz mit getoastetem Wildknoblauchbrot
- Lasagne aus Gemüsen und handgemachter Dinkel-Pasta
- Luftige Weißwein-Zitronencreme

#### **Freitag, 08.03.**

- Broccoli-Terrine und Senfvinaigrette
- Cremige Suppe und Törtchen von der Gelben Rübe mit Zirbennüssen
- Rote-Rüben-Medaillons auf Pastinaken-Apfel-Püree im Frühlingskräuterreigen
- Ingweweis, karamellierte Apfelscheiben und Brombeersauce

### **Samstag, 09.03. Kochkurs Frühlingskräuterküche 1**

Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks

1. Brunnenkresse-Kefir-Drink mit Gierschfladen
2. Kleiner Wildkräutersalat mit Brennesselbrioche
3. Cremesuppe von gelben Rüben mit gebratenem Straußblattich
4. Buchweizen-Bliny mit Ofentomaten und Huflattich-Spargel
5. Waldmeistersorbet mit Erdbeeren und Erdbeer-Topfen-Knusperrolle

#### **Sonntag, 10.03.**

- Kirschtomatenspießchen mit Frühlingszwiebeln und Salbei, Bärlauchpesto
- Gemüse-Bouillon mit Hafer-Topfen-Klößchen
- Rote-Rüben-Tagliatelle mit Spargel-Ragout, Schnittlauchöl und fritiertem Giersch
- Rhabarber-Sorbet im Erdbeer-Frühlingsalat

### **Montag, 11.03. Küchenparty: Innerer Frühjahrsputz - Genußvolles zur Blut-und Säftereinerung mit den ersten Kräutern des Jahres**

Zur Begrüßung gibt es einen Brunnenkresse-Buttermilchdrink und dazu knusprige Gierschfladen mit Frühlingszwiebeln. Sie erfahren welche wilden Kräuter am besten beim Entgiften helfen und wie man Genußvolles damit zubereitet

1. Brennesselsuppe mit Nuß-Grissini
2. Bärlauch-Tomaten-Hirsotto
3. Rhabarber-Erdbeer-Süppchen mit Topfennockerl

### **Dienstag 12.03. Ruhetag**

#### **Mittwoch, 13.03.**

- Mit Zitronen geschmorter Sellerie auf getoastetem Roggen-Sauerteig-Brot und Vogelmiere
- Suppe vom frischen Gartenmeerrettich mit Gemüsestreifen
- Spitzkohlrollchen gefüllt mit Kastanien, Rotwein-Wacholdersauce und vegetarischer Knusperspeck
- Vanille-Bavaroise mit Zirbenspitzen und Himbeeren

### **Donnerstag, 14.03.**

- Tofu Müllerin auf Gurkentagliatelle mit Ingwer, karamellisierter Zitrone, und Kresse
- Asiatische Champignonsuppe mit Ingwer, Zitronengras und Kokosmilch, Dinkel-Vollkorn-Grissini mit schwarzem Sesam
- Frühlingskräuterhirse, Blumenkohlpüree und aromatische Kümmelmöhrrchen
- Joghurtpudding mit aromatisch marinierten Beeren

### **Freitag, 15.03**

- „Karottenspaghetti“ auf Petersiliensauce mit Walnußgremolata
- Hellgrüne Lauchsuppe mit Curry-Kartoffelwürfeln
- Pikante Dampfnudeln mit Thymiankruste, dazu Schwammerl-Ragout
- Broken Chocolate-Parfait mit Sauerkirschen und Waldblüten

### **Samstag, 16.03.**

- Brunnenkresse-Mousse, Tomatenvinaigrette
- Aroma-Essenz von Sellerie und Pilzen mit knuspriger Pilz-Pizza
- Gefüllte Rote Rübe mit jungem Gartenlauch und Petersilienschaum
- Crème Brûlée und frische Früchte in Passionsfrucht-Dressing

### **Sonntag, 17.03.**

- Kohlrabi-Carpaccio, Vogelmiere und Zitronen-Ingwer-Vinaigrette
- Rösttomatensuppe mit Sternanisöl, Fenchel und Fladenbrot
- Sellerie-Blinys, gefüllt mit Spargelragout und jungem Spinat
- Himbeeren und Hibiskusgelee und Vanilleeis

### **Montag, 18.03. Ruhetag**

### **Dienstag 19.03. Ruhetag**

### **Mittwoch 20.3.**

- Bärlauch-Flammkuchen
- Spargelsuppe mit Pimpernelle und Kresse
- Gefüllte Grüne Paprika, Kartoffelpüree und Tomatensauce
- Feigen in Vanille-Grapefruitsirup und Panna cotta

### **Donnerstag, 21.03.**

- Mariniertes Spargel mit Knoblauchrauke und Brennesselbrioche
- Frühlings-Wiesenkräuterl-Suppe
- Kastanien-Gnocchi mit Bärlauchpesto, Spitzkohl und Ofentomaten
- Sorbet vom grünen Apfel mit Limette, Zitronengras und Champagner

### **Freitag, 22.03**

- Gebratene Kartoffel-Tofu-Spießchen, Pesto vom wilden Bärlauch und Zedernkernen
- Wald-Bachkresse-Süppchen, dazu Tomaten-Crostini
- Mit jungen Erbsen gefüllte Kohlrabi, glasierte Karottenwürfel und Haselnußmilch mit Kerbel
- Schokoladenparfait & Blutorangensorbet

### **Samstag 23.03.**

- „Frühlingserwachen“ - Aubergine, Rote Rüben Hummus, Frühlingskräuter und zartes Gemüse
- Suppe vom jungen Lauch mit Polenta-Pilz-Knödel und Gänseblümchen
- Buchweizen-Blinys, gefüllt mit Huflattich-Spargel, rahmigem Spinat und Ofentomaten
- Geranium-Pannacotta mit Granatapfel und Erdbeeren

### **Sonntag 24.03.**

- Quiche mit Zucchini und Bärlauch
- Cremige Suppe von der Pastinake mit knusprig frittiertem Giersch
- Bohnen in unserem Strudelteig gebacken, geschmolzene Tomaten und Fichtenspitzen-Pesto
- Passionsfrucht-Joghurt-Sorbet

### **Montag, 25.03. Ruhetag**

### **Dienstag, 26.03 Ruhetag**

### **Mittwoch 27.03.**

- Gebratene Taglilien-Sproßen, Salzzitrone, Schafskäse und gerösteten Zedernkernen
- Brennesselsuppe
- Mit Rosmarin-Kartoffeln gefüllte Auberginenröllchen auf Blattspinat, Straußlattich-Relish, Sherrysauce
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

### **Gründonnerstag, 28.03.**

- Spinatflan
- Korbelschaumsüppchen mit „vegetarischem Knusperspeck“
- Grüner Serviettenknödel mit karamellisierten Frühlingsrübchen und Schnittlauchsauce
- Limetten-Parfait mit Passionsfrucht-Gelee und Gänseblümchen

### **Karfreitag, 29.03.**

- Parmesanflan mit Rucola
- Sellerie-Cappuccino, Crostini mit gerösteten Walnüssen und Apfel
- Kartoffelgnocchi, Brennesselspinat und Tomatenragout
- Mandelmilch-Vanilleeis mit Erdbeeren, Minze und Taubnesselblüten in Honig

### **Karsamstag, 30.03.**

- Rote-Rüben-Tartar, Blumenkohl-Remoulade und knusprige Kartoffel-Rösti
- Cremige Liebstöckel-Kartoffel-Suppe
- Wildkräuter-Buchteln, Borlotti-Bohnen, Champignons, vegetarischer Knusperspeck in grüner Kräutersauce
- Rhabarber-Parfait im Erdbeer-Frühlingssalat

### **Ostersonntag, 31.03.**

- „Frühlingserwachen“ - Aubergine, Rote Rüben Hummus, Frühlingskräuter und zartes Gemüse
- Suppe vom jungen Lauch mit Polenta-Pilz-Knödel und Gänseblümchen
- Buchweizen-Blinys, gefüllt mit Huflattich-Spargel, rahmigem Spinat und Ofentomaten
- Schlüsselblumen-Pudding mit Aprikosenmus und Minzobers

### **Ostermontag, 01.04.**

- Glasierte Möhren mit Ingwer und Koriandersprossen
- Blumenkohl-Suppe mit marinierten Belugalinsen und zarten Brennesselspitzen
- Gefüllte Kartoffeln mit Pilzen, Huflattichknospen, Blauschimmel-Sherrysauce
- Waldmeister-Agar-Agar-Gelee, Vanillecreme, und Himbeeren

### **Dienstag, 02.04. Ruhetag**

### **Mittwoch, 03.04. Ruhetag**

### **Donnerstag, 04.04.**

- Spargelflan mit hellgrüner Erbsensauce und zarten Sprossen
- Blumenkohl-Suppe mit marinierten Belugalinsen und zarten Brennesselspitzen
- Artischockenrisotto im Spinatbett mit schwarzen Nüssen und Karottenmarmelade
- Karamelleis mit Gewürzbirnen

### **Freitag, 05.04.**

- Marinierte Gemüse-Antipasti
- Toskanische Tomatenessenz mit getoastetem Wildknoblauchbrot
- Lasagne aus Gemüsen und handgemachter Dinkel-Pasta
- Luftige Weißwein-Zitronencreme

### **Samstag, 06.04.**

- Kohlrabi-Carpaccio, Vogelmiere und Zitronen-Ingwer-Vinaigrette
- Rösttomatensuppe mit Sternanisöl, Fenchel und Fladenbrot
- Sellerie-Blinys, gefüllt mit Spargelragout und jungem Brennesselspinat
- Himbeeren und Hibiskusgelee und Vanilleeis

### **Sonntag, 07.04.**

- Gebratene Kartoffel-Tofu-Spießchen, Pesto vom wilden Bärlauch und Zedernkernen
- Wald-Bachkresse-Süppchen, dazu Tomaten-Crostini
- Mit jungen Erbsen gefüllte Kohlrabi, glasierte Karottenwürfel und Haselnußmilch mit Kerbel
- Rhabarber-Erdbeersorbet und Rhabarber-Erdbeersalat

**Montag, 08.04. Ruhetag**  
**Dienstag, 09.04. Ruhetag**

**Mittwoch, 10.04.**

- Gebratene Taglilien-Sproßen, Salzzitrone, Schafskäse und gerösteten Zedernkernen
- Brennesselsuppe
- Mit Rosmarin-Kartoffeln gefüllte Auberginenröllchen auf Blattspinat, Straußlattich-Relish, Sherrysauce
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

**Donnerstag, 11.04.**

- Brunnenkresse-Mousse, Tomatenvinaigrette
- Aroma-Essenz von Sellerie und Pilzen mit knuspriger Pilz-Pizza und Knoblauchrauke
- Gefüllte Rote Rübe mit jungem Gartenlauch und Petersilienschaum
- Crème Brûlée und frische Früchte in Passionsfrucht-Dressing

**Freitag, 12.04.**

- Gefüllte gebackene Beinwellblätter mit Apfelrelish
- Knoblauchrauken-Suppe
- Karotten-Lachs, Quinoa und Pimpernelle-Öl
- Vanille-Panna-Cotta mit Zitronenhonig, Erdbeeren und Duftveilchen

**Samstag, 13.04.**

- Spinatflan
- Korbelschaumsüppchen mit „vegetarischem Knusperspeck“
- Grüner Serviettenknödel mit karamellisierten Frühlingsrübchen und Schnittlauchsauce
- Limetten-Parfait mit Passionsfrucht-Gelee und Gänseblümchen

**Sonntag, 14.04.**

- Quiche mit Zucchini und Bärlauch
- Cremige Suppe von der Pastinake mit knusprig frittiertem Giersch
- Bohnen in unserem Strudelteig gebacken, geschmolzene Tomaten und Pimpernelle-Pesto
- Passionsfrucht-Joghurt-Sorbet

**Montag, 15.04. Küchenparty: Feines mit Frühlingsblüten**

Zur Begrüßung gibt es eine Frühlingsblütenbowle mit Bio-Prosecco dazu Löwenzahnblüten-Bruschetta. Sie erfahren, welche Frühlingsblüten jetzt gesammelt werden und wie sie sie kulinarisch einsetzen können.

1. Beinwellröllchen mit Gänseblümchen und Erbsen-Hummus
2. Brennessel-Risotto und gebratene Taglilien-Blüten
3. Flieder-Vanille-Panna Cotta mit Zitronenhonig und Erdbeeren

**Dienstag, 16.04. Ruhetag**

**Mittwoch, 17.04.**

- Mariniertes Spargel mit Knoblauchrauke und Brennesselbrioche
- Frühlings-Wiesenkräuterl-Suppe
- Kastanien-Gnocchi mit Bärlauchpesto, Spitzkohl und Ofentomaten
- Sorbet vom grünen Apfel mit Limette, Zitronengras und Champagner

**Donnerstag, 18.04.**

- Marinierte Gemüse-Antipasti
- Toskanische Tomatensauce mit getoastetem Wildknoblauchbrot
- Lasagne aus Gemüse und handgemachter Dinkel-Pasta
- Luftige Weißwein-Zitronencreme

**Freitag, 19.04.**

- Gebratene Kartoffel-Tofu-Spießchen, Pesto vom wilden Bärlauch und Zedernkernen
- Wald-Bachkresse-Süppchen, dazu Tomaten-Crostini
- Mit jungen Erbsen gefüllte Kohlrabi, glasierte Karottenwürfel und Haselnußmilch mit Kerbel
- Rhabarber-Erdbeersorbet und Rhabarber-Erdbeersalat

### **Samstag, 20.04. Kochkurs Frühlingskräuterküche 2**

Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks

1. Hollerblüten-Limonade, dazu Crostini mit Löwenzahnknospen und Tomaten
2. Gefüllte gebackene Beinwellblätter mit Apfelrelish
3. Knoblauchrauken-Suppe
4. Karotten-Lachs, Quinoa und Pimpernelle-Öl
5. Tannenspitzen-Sorbet und Schokoladensauce
6. Mädesüß-Kuchen

### **Sonntag, 21.04.**

- „Frühlingserwachen“ - Aubergine, Rote Rüben Hummus, Frühlingskräuter und zartes Gemüse
- Suppe vom jungen Lauch mit Polenta-Pilz-Knöderl und Gänseblümchen
- Buchweizen-Blinys, gefüllt mit Huflattich-Spargel, rahmigem Spinat und Ofentomaten
- Schlüsselblumen-Pudding mit Aprikosenmus und Minzobers

### **Montag, 22.04. Ruhetag**

### **Dienstag, 23.04. Ruhetag**

### **Mittwoch, 24.04.**

- Gebratene Taglilien-Sprossen, Salzzitrone, Schafskäse und gerösteten Zedernkernen
- Brennesselsuppe
- Mit Rosmarin-Kartoffeln gefüllte Auberginenröllchen auf Blattspinat, Straußlattich-Relish, Sherrysauce
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

### **Donnerstag, 25.04.**

- Tofu Müllerin auf Gurkentagliatelle mit Ingwer, karamellisierte Zitrone, und Kresse
- Asiatische Champignonsuppe mit Ingwer, Zitronengras und Kokosmilch, Dinkel-Vollkorn-Grissini mit schwarzem Sesam
- Frühlingskräuterhirse, Blumenkohlpüree und aromatische Kümmelmöhrrchen
- Waldmeister-Sorbet mit marinierten Erdbeeren

### **Freitag 26.04.**

- „Karottenspaghetti“ auf Petersiliensauce mit Walnußgremolata
- Hellgrüne Lauchsuppe mit Curry-Kartoffelwürfeln und vegetarischem Knusperspeck
- Pikante Dampfnudeln mit Thymiankruste, dazu Schwammerl-Ragout
- Broken Chocolate-Parfait mit Sauerkirschen und Waldblüten

### **Samstag, 27.04.**

- Brunnenkresse-Mousse, Tomatenvinaigrette
- Aroma-Essenz von Sellerie und Pilzen mit knuspriger Pilz-Pizza und Knoblauchrauke
- Gefüllte Rote Rübe mit jungem Gartenlauch und Petersilienschaum
- Crème Brûlée und frische Früchte in Passionsfrucht-Dressing

### **Sonntag, 28.04.**

- Kohlrabi-Carpaccio, Vogelmiere und Zitronen-Ingwer-Vinaigrette
- Rösttomatensuppe mit Sternanisöl, Fenchel und Fladenbrot
- Sellerie-Blinys, gefüllt mit Spargelragout und jungem Spinat
- Himbeeren und Hibiskusgelee und Vanilleeis

### **Montag, 29.04. Küchenparty: Ein Hoch auf den Spargel!**

Zur Begrüßung gibt es Hollerblüten-Cocktail mit Bio-Prosecco, dazu BrennesselKäse-Brioche. Sie erfahren Informatives zum Spargel und seine gesundheitliche Wirkung und genießen folgende Gerichte, die wir mit den passenden Getränken begleiten:

1. Spargelflan mit warmer Pilz-Vinaigrette
2. Gebratener Spargel mit Schafs-Frischkäse auf Schnittlauchcreme
3. Spargel-Kartoffel-Kerbel-Pfanne

### **Dienstag, 30.04. Ruhetag**





## UNSER FEINES LOCKSTEIN-FRÜHSTÜCK

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Unser Brunch beinhaltet Folgendes:  
(35,- EURO/PERSON)

Wir servieren unseren Kräutertee aus dem Locksteingarten, hervorragenden Kaffee von Sonnentor, auf Wunsch „echte“ heiße Schokolade, hausgemachtes Frischkorn-Müsli, selbstgebackene Dinkelsemmerl und Roggenbrot, honiggesüßte Marmeladen, Honig, feinste Käseauswahl, frisch gerührten Kräuterquark, Eierspeise von glücklichen Hühnern, und einen duftenden Hefezopf frisch aus dem Ofen.

Danach gibt's täglich wechselnd:

### Montag

Haselnussspätzle auf Spitzkohl

### Dienstag

Blumenkohl Curry

### Mittwoch

Spargelpfanne mit Dill

### Donnerstag

Ratatouille

### Freitag

Gemüsesuppe und Dampfnudeln mit Vanillesauce

### Samstag

Spinatknödel mit Tomatensauce

### Sonntag

Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat oder Lauch-Flammkuchen

## ÖFFNUNGSZEITEN:

### Frühstücks-Brunch:

09:00 – 12:00 Uhr

35,00 Euro / Person

### Abends:

Ab 18:30 Uhr, 5-Gang Menü 70,00 Euro / Person

oder Küchenparty 60,00 Euro / Person

*Wir haben am Montag und Dienstag Ruhetag,*

*öffnen jedoch gerne nach Vereinbarung bei einer Mindestbuchung von 5 Personen für Sie.*

*Bitte kontaktieren Sie uns telefonisch.*

*Bitte informieren Sie uns, sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch sein.*

*Wir haben kein Karten-Lesegerät und bitten deshalb um Barzahlung.*

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung!

Herzlichst Ihre Christl und Gabi Kurz mit dem Lockstein-Team